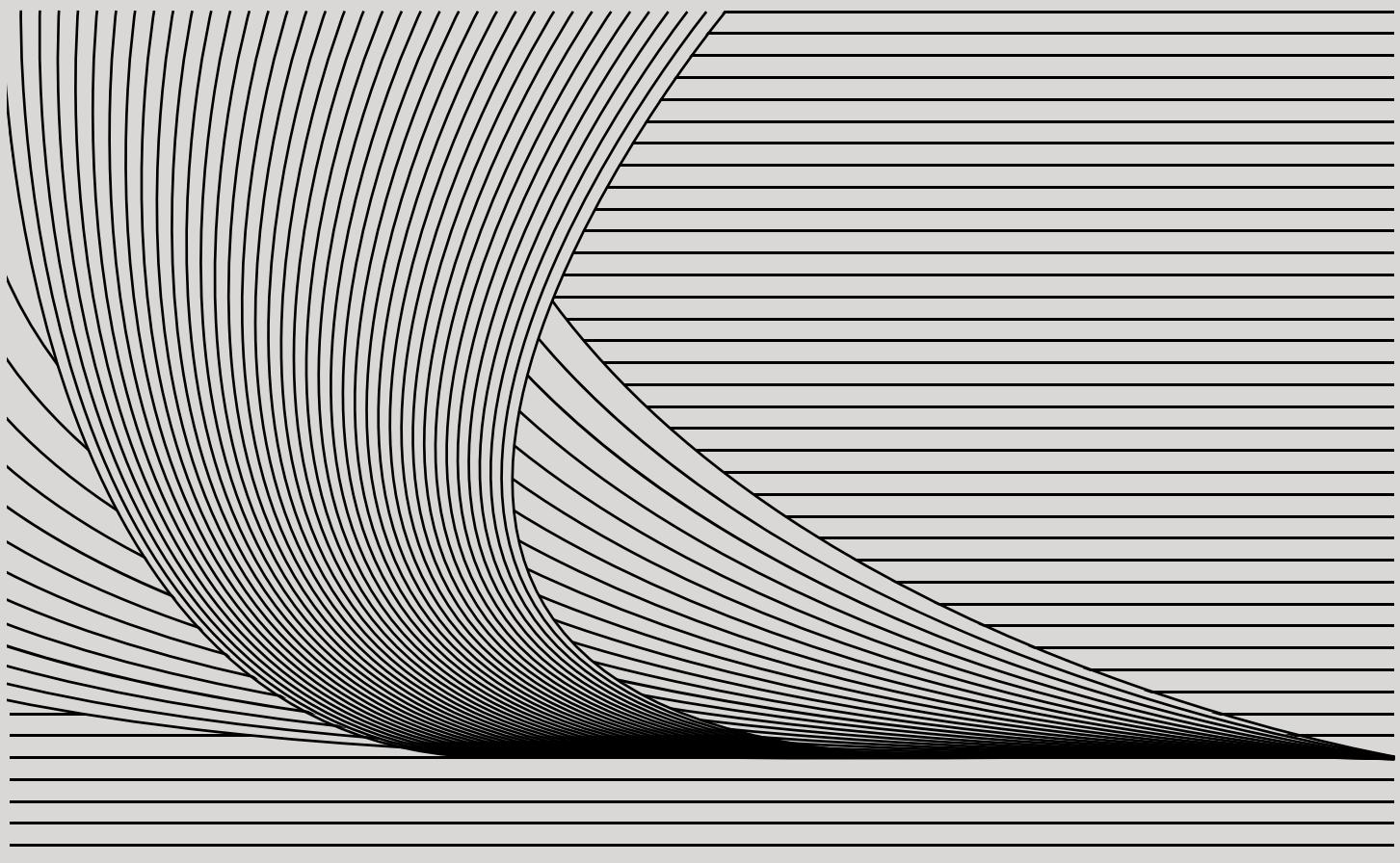


Blast chillers  
Shock freezers for trays

Abbattitori  
Surgelatori a teglie



REF. 0920

EVERLASTING

# **Index**

## *Indice*

---

### **Basic Tray**

blast chiller / shock freezer  
*abbattitore / surgelatore*

**10**

---

### **Professional Tray**

blast chiller / shock freezer  
*abbattitore / surgelatore*

**17**

# Blast chillers and freezers

## What is a blast chiller / shock freezer?

A blast chiller is an appliance that quickly lowers the temperature of food, either fresh or pre-cooked, keeping bacteria proliferation under control and maintaining its characteristics throughout storage. The speed at which cooling or freezing takes place is crucial, as it determines the quality of products at the time of serving. Thanks to a powerful ventilation, the appliance takes heat away from products, allowing them to quickly reach a core temperature of -18°C (e.g. for freezing program) and avoiding the formation of ice macro-crystals that would compromise quality, consistency and taste.

**SOFT/HARD CHILLING** from +90°C to + 3°C at product core in less than 90 minutes\*

**SOFT/HARD FREEZING** up to -18°C at product core in less than 4 hours\*

These results would not be possible using normal refrigerators, as they do not have the necessary power and ventilation to quickly absorb the heat from products. The necessary time would be considerably longer and not suitable to maintain the quality of the products.

A slow freezing, for example, would transform the water contained in the product into macro-crystals which, by expanding, would tear the structure of the food, worsening its quality.

\*Based on products with 40 mm max thickness.

# Abbattitori e surgelatori

## Cos'è un abbattitore / surgelatore?

L'abbattitore è uno strumento che abbassa velocemente la temperatura dei cibi introdotti che siano essi freschi o preventivamente cotti, mantenendo sotto controllo la proliferazione batterica e preservandone le caratteristiche organolettiche durante la conservazione.

La velocità con cui avviene il raffreddamento o surgelazione è fondamentale in quanto da essa dipende l'esito della qualità dei prodotti al momento del servizio. Grazie ad una potente ventilazione, l'abbattitore sottrae calore ai prodotti, consentendone, ad esempio nella funzione di surgelazione, un rapido raggiungimento della temperatura di -18°C al cuore evitando pertanto la formazione di macro-cristalli di ghiaccio che ne comprometterebbero la qualità, la consistenza e il gusto.

**ABBATTIMENTO RAPIDO POSITIVO** da +90°C a + 3°C al cuore del prodotto in meno di 90 minuti\*

**ABBATTIMENTO RAPIDO NEGATIVO** fino a -18°C al cuore del prodotto in meno di 4 ore\*

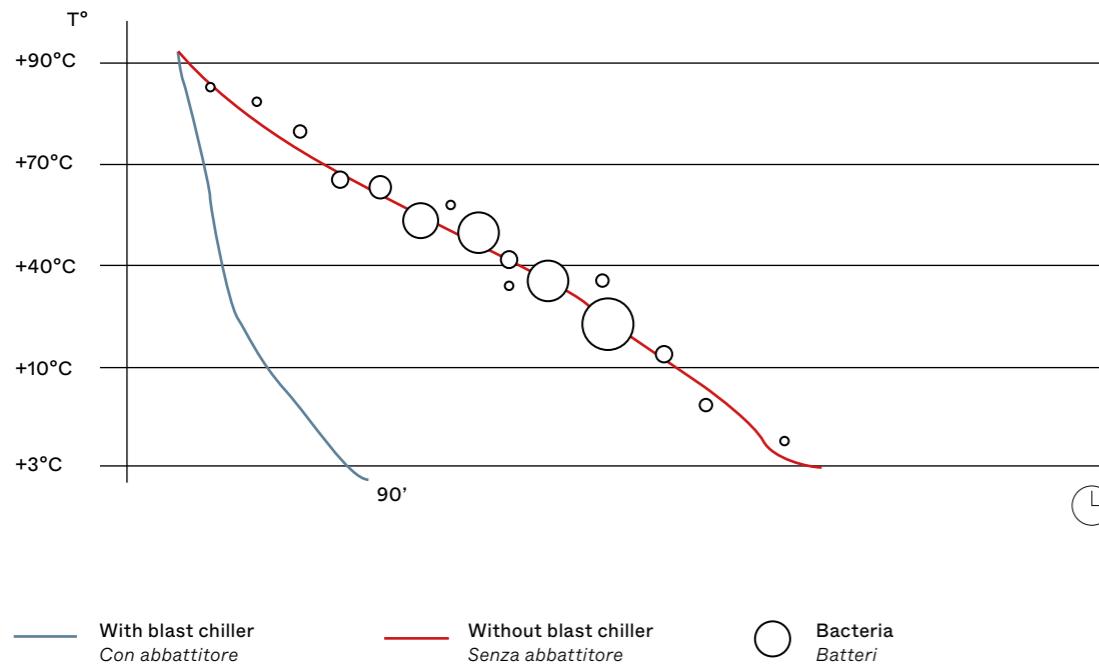
Questi risultati non sarebbero possibili utilizzando i normali frigoriferi in quanto non possiedono la potenza e la ventilazione necessaria per assorbire rapidamente il calore dei prodotti. Il tempo necessario sarebbe notevolmente più alto e con risultati inadeguati al mantenimento della qualità del prodotto.

Un congelamento lento ad esempio trasformerebbe l'acqua contenuta nel prodotto in macro-cristalli che lacererebbero la struttura cellulare dell'alimento, peggiorandone le caratteristiche organolettiche.

\*Dati validi per prodotti con spessore inferiore a 40 mm.

## Blast chilling (+90°C +3°C)

### Abbattimento rapido (+90°C +3°C)



#### SOFT CHILLING +90°C +3°C

#### ABBATTIMENTO SOFT +90°C +3°C

Ideal for delicate, thin or small products. Air temperature inside the room never goes below -2°C and products are quickly chilled, but in a delicate way without damaging the surface, until temperature at product core reaches +3 °C.

*Ideale per prodotti delicati, sottili o di piccola pezzatura. La temperatura dell'aria in cella non scende mai sotto i -2°C e i prodotti all'interno vengono raffreddati velocemente ma in modo delicato, così da non danneggiare le superfici, fino al raggiungimento dei +3°C al cuore.*

#### HARD CHILLING +90°C +3°C

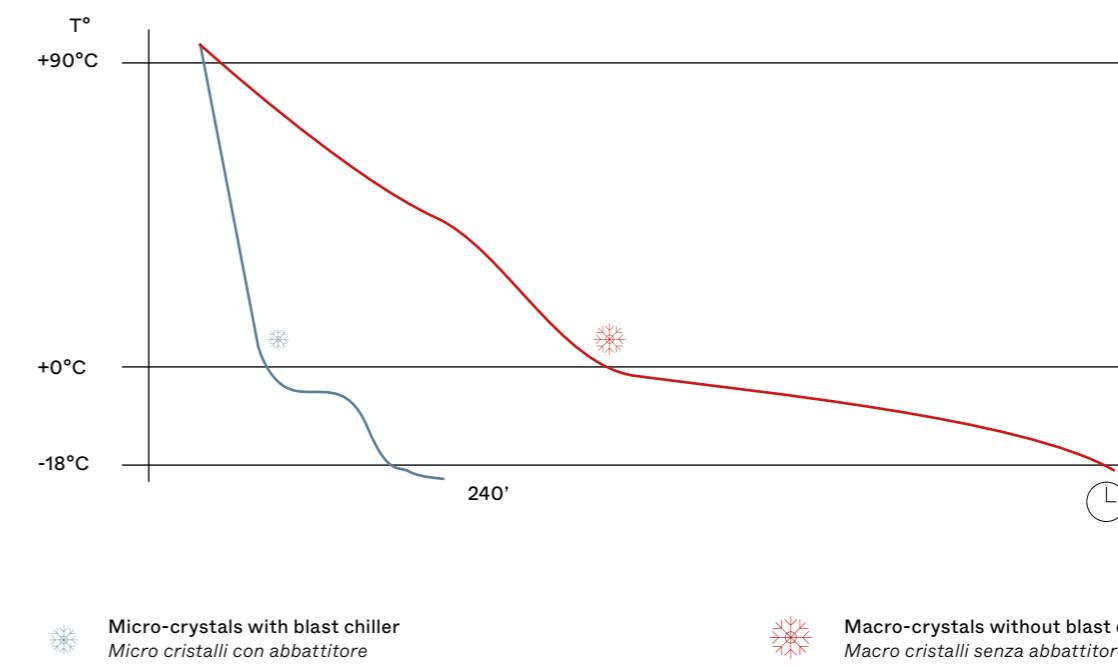
#### ABBATTIMENTO HARD +90°C +3°C

Ideal for dense, fat, big-size or packed products. Hard chilling cycle is divided into two different phases: during the first phase, air temperature inside the room goes down to -20°C until product core temperature reaches +15°C; in the second phase, the air goes to -2°C until product core temperature reaches +3°C.

*Ideale per prodotti densi, grassi, di grossa pezzatura o confezionati. L'abbattimento Hard si contraddistingue per due fasi: nella prima fase, l'aria all'interno della cella raggiunge i -20°C fino al rilevamento di +15°C al cuore del prodotto, nella seconda fase, l'aria si porta a -2°C fino a che non viene raggiunta la temperatura di +3°C al cuore del prodotto.*

## Shock freezing (+90°C -18°C)

### Surgelazione rapida (+90°C -18°C)



#### SOFT FREEZING +90°C -18°C

#### SURGELAZIONE SOFT +90°C -18°C

Ideal for delicate, thin or small products that need to be frozen in order to be stored for many weeks or months, but in a gradual and not aggressive way. Air temperature inside the room never goes below 0°C until the temperature of 3°C is measured at product core during the first phase, and goes to -40°C during the second phase to complete the freezing process, reaching the core temperature of -18°C.

*Ideale per prodotti delicati, di piccola pezzatura che, pur necessitando di un processo di surgelazione al fine di essere conservati per un lungo periodo, non devono essere trattati con aria troppo aggressiva che provocherebbe uno shock termico e quindi un danneggiamento del prodotto stesso. Nella prima fase, infatti, l'aria all'interno della cella non scende sotto gli 0°C fino al raggiungimento di 3°C al cuore del prodotto, mentre nella seconda fase l'aria arriva fino a -40°C permettendo così al prodotto di completare la surgelazione e raggiungere la temperatura di -18°C al cuore.*

#### HARD FREEZING +90°C -18°C

#### SURGELAZIONE HARD +90°C -18°C

Ideal for dense, fat, big-size or packed products. The process reaches the required core temperature of -18°C as soon as possible. Air inside the room can go down until -40°C.

*Ciclo specifico per prodotti di grossa pezzatura, particolarmente grassi o confezionati. Il processo raggiunge il più presto possibile la temperatura desiderata di -18°C al cuore con un'aria all'interno della cella che può arrivare fino a -40°C.*

## Work cycle by probe

### Ciclo di lavoro con sonda



The unit works in order to reach the desired temperature measured by the probe at product core. Once the temperature is reached, the system automatically switches to storage mode. The probe is supplied as standard on all models.

*Il ciclo di lavoro è gestito dalla sonda la quale rileva in modo accurato la temperatura al cuore del prodotto. Una volta raggiunta la temperatura desiderata il ciclo termina e il sistema passa automaticamente in conservazione. La sonda viene fornita come allestimento standard in ogni modello di abbattitore.*

## Work cycle by time

### Ciclo di lavoro a tempo



Each cycle has a defined fixed time:

- Blast chilling (+90°C / +3°C) 90 min
- Shock freezing (+90°C / -18°C) 240 min

Automatic activation of positive (+2°C) or negative (-20°C) storage mode at the end of each cycle.

*Ogni ciclo di lavoro ha una durata definita:*

- Abbattimento rapido (+90°C / +3°C) 90 min
- Surgelazione rapida (+90°C / -18°C) 240 min

*Attivazione automatica della fase di conservazione positiva (+2°C) o negativa (-20°C) a fine ciclo.*

## Advantages

### Vantaggi



Optimizing the kitchen organization means less pressure on the kitchen staff and flawless services, with both results: good workplace atmosphere and higher economic return and profit.

*Una migliore gestione del lavoro in cucina e un servizio più efficiente permettono di aumentare il ritorno economico e i margini di guadagno.*



Blast chilling and shock freezing allow a longer product shelf life, reducing wastage and giving the opportunity to organize the kitchen job in the best way.

*L'abbattitore permette di conservare gli alimenti più a lungo riducendo così gli scarti e organizzando in modo ottimale il lavoro in cucina.*



Food that is processed with a blast chiller is healthy and keeps its nutritional content and organoleptic properties.

*Gli alimenti trattati con l'abbattitore sono salubri e mantengono intatte le loro proprietà nutritive ed organolettiche.*



The color touch screen has a user-friendly graphical interface, and it is a powerful tool for the full control of the appliance.

*Facilità d'uso grazie all'interfaccia touch user-friendly che permette di avere il totale controllo dello strumento.*



High efficiency and low energy consumption thanks to high density polyurethane insulation thickness and to the optimization of working cycle.

*Elevata efficienza e bassi consumi grazie all'elevato spessore di isolamento del poliuretano ad alta densità e all'ottimizzazione dei tempi di lavorazione.*

# Basic Tray

GN 1/1 / EN 60x40

blast chiller / shock freezer  
abbattitore / surgelatore



Stainless steel AISI 304. Technical compartment, external base in hot-dip galvanized metal sheet. External back in Aisi 304 stainless steel  
Acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, fondo esterno in lamiera zincata a caldo. Schiena esterna in acciaio inox Aisi 304



High efficiency fans. Evaporator treated with anti-corrosion paint  
Ventilatori ad alta efficienza. Evaporatore trattato con vernice anti-corrosione



Remote versions (REM) without condensing unit with thermostatic valve. Only for 05 - 07 - 10 - 15 models  
Versione remota (REM) senza unità condensatrice con valvola termostatica. Solo per modelli 05 - 07 - 10 - 15



Tropicalized condensing unit  
Unità condensatrice tropicalizzata



Forced-ventilation manual defrost  
Sbrinamento manuale a ventilazione forzata



Reinforced top for all models  
Top rinforzato su tutti i modelli

## Description Descrizione

The Basic Tray range, with an elegant and essential design and high energy saving, performs both blast chilling and freezing functions. Its simplicity and practicality of use make it particularly suitable to be inserted in any type of kitchen.

La gamma Basic Tray, dal design elegante ed essenziale e ad alto risparmio energetico, svolge sia le funzioni di abbattimento che quelle di surgelazione. La sua semplicità e praticità di utilizzo la rende particolarmente indicata per essere inserita in qualunque tipologia di cucina.

## Control panel Pannello di controllo

HACCP alarm log

Registro allarmi HACCP

Quick blast chilling from +90°C to +3°C by time or by core probe\*

Abbattimento rapido da +90°C a +3°C con sonda al cuore o a tempo\*

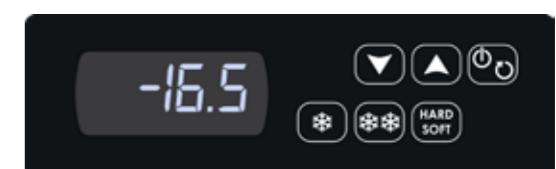
Quick freezing from +90°C to -18°C by time or by core probe\*

Surgelazione rapida da +90°C a -18°C con sonda al cuore o a tempo\*

Automatic storage mode at the end of the cycle  
Fase automatica di conservazione a fine ciclo

HARD and SOFT cycles option for both chilling and freezing

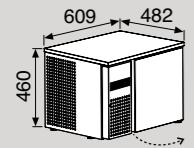
Scelta tra cicli HARD e SOFT in abbattimento e in surgelazione



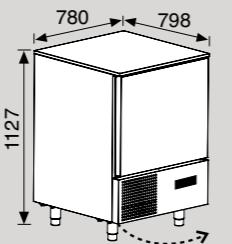
\*Mod. BASIC TRAY MINI only by time - Mod. BASIC TRAY MINI solo a tempo

## Model range

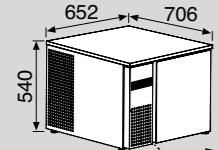
### Gamma modelli

**BASIC TRAY MINI**

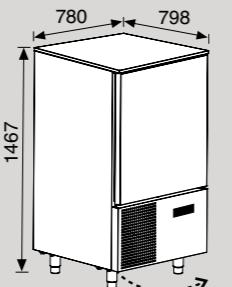
GN 2/3  
Gas: R290 Green  
Chilling/Abattimento: 7kg  
Freezing/Surgelazione: 5kg

**BASIC TRAY 07**

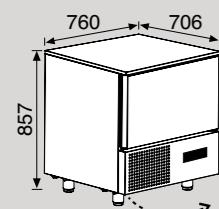
GN 1/1 / EN 60x40  
Gas: R452A  
Chilling/Abattimento: 30kg  
Freezing/Surgelazione: 21kg

**BASIC TRAY 04**

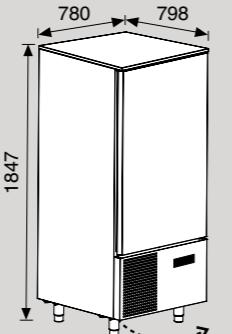
GN 1/1  
Gas: R290 Green  
Chilling/Abattimento: 10kg  
Freezing/Surgelazione: 7kg

**BASIC TRAY 10**

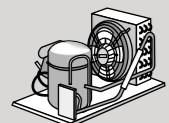
GN 1/1 / EN 60x40  
Gas: R452A  
Chilling/Abattimento: 47kg  
Freezing/Surgelazione: 35kg

**BASIC TRAY 05**

GN 1/1 / EN 60x40  
Gas: R452A  
Chilling/Abattimento: 25kg  
Freezing/Surgelazione: 18kg

**BASIC TRAY 15**

GN 1/1 / EN 60x40  
Gas: R452A  
Chilling/Abattimento: 64kg  
Freezing/Surgelazione: 52kg



Remote version (REM) without refrigerating unit is also available for all models.  
The remote unit is available on demand. REM version is not available for MINI and BASIC TRAY 04 models.  
*Modelli disponibili anche nella versione remota (REM) non provvisti di unità refrigerante.*  
*Unità remota disponibile su richiesta. Versione REM non disponibile per i modelli MINI e BASIC TRAY 04.*

### Optional accessories

#### Accessori a richiesta

**Bottle racks***Griglie porta bottiglie***Basic Tray MINI****Basic Tray MINI**

Internal Aisi 304 stainless steel, external plastic-coated black metal sheet. Essential and compact, designed to be placed on the counter or working table.

Internal acciaio inox Aisi 304, esterno lamiera di acciaio plastificata nera. Compatto ed essenziale, adatto per essere collocato su tavolo o piano di lavoro.

## Standard equipment (70 mm pitch)

### Dotazioni standard (passo 70 mm)

**BASIC TRAY MINI** → Nr 1 stainless steel wire-shelf GN 2/3  
*Nr 1 griglia inox GN 2/3*

**BASIC TRAY 04** → Nr 4 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 trays)  
*Nr 4 coppie di guide inox (per teglie GN 1/1)*

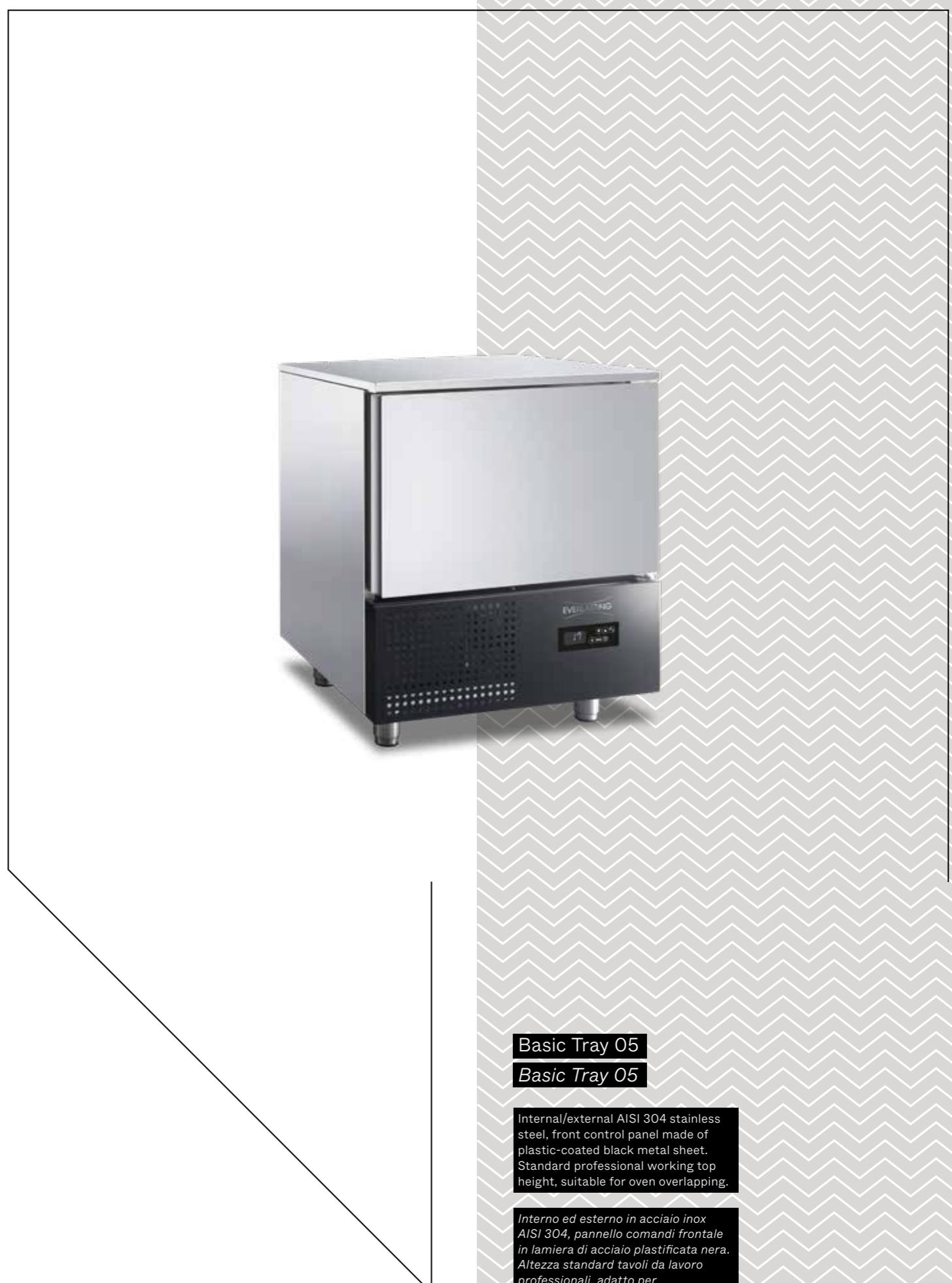
**BASIC TRAY 05** → Nr 5 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 and EN 60x40 trays)  
*Nr 5 coppie di guide inox (per teglie GN 1/1 e EN 60x40)*

**BASIC TRAY 07** → Nr 7 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 and EN 60x40 trays)  
*Nr 7 coppie di guide inox (per teglie GN 1/1 e EN 60x40)*

**BASIC TRAY 10** → Nr 10 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 and EN 60x40 trays)  
*Nr 10 coppie di guide inox (per teglie GN 1/1 e EN 60x40)*

**BASIC TRAY 15** → Nr 15 pairs of stainless steel slideways (for GN 1/1 and EN 60x40 trays)  
*Nr 15 coppie di guide inox (per teglie GN 1/1 e EN 60x40)*

Baking pans and wire-shelves not included  
*Teglie e griglie non incluse*



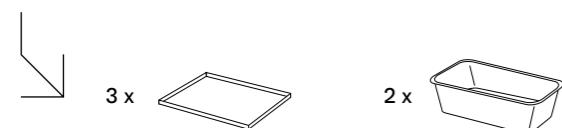
**Basic Tray 05**  
**Basic Tray 05**

Internal/external AISI 304 stainless steel, front control panel made of plastic-coated black metal sheet. Standard professional working top height, suitable for oven overlapping.

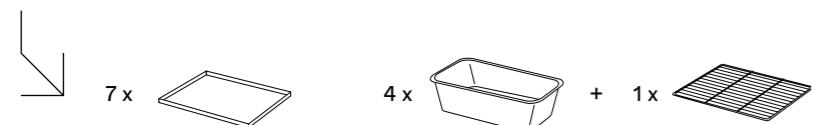
Interno ed esterno in acciaio inox AISI 304, pannello comandi frontale in lamiera di acciaio plastificata nera. Altezza standard tavoli da lavoro professionali, adatto per sovrapposizione forno.

## Maximum capacity (35 mm pitch) Capacità massima (passo 35 mm)

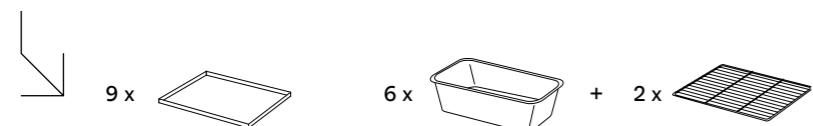
### BASIC TRAY MINI



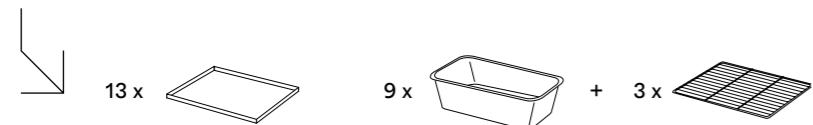
### BASIC TRAY 04



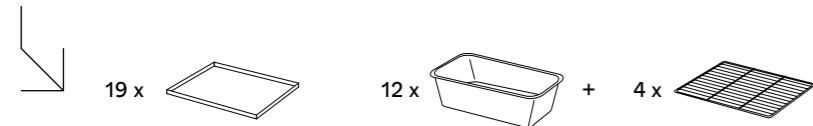
### BASIC TRAY 05



### BASIC TRAY 07



### BASIC TRAY 10



### BASIC TRAY 15



Tray or baking pan GN 2/3 (ABF MINI) - GN 1/1 - EN 60x40  
Vassoio o teglia GN 2/3 (ABF MINI) - GN 1/1 - EN 60x40

5L ice-cream container (360x165xh120 mm)  
Vaschetta inox gelato 5L (360x165xh120 mm)

Wire-shelf GN 1/1 - EN 60x40  
Griglia GN 1/1 - EN 60x40

# Professional Tray

GN 1/1 / EN 60x40

blast chiller / shock freezer  
abbattitore / surgelatore



**Optional accessories**  
Accessori a richiesta

Germicidal UVC lamp  
Lampada UVC germicida

WI-FI connection module for remote management  
Modulo di collegamento  
WI-FI per telegestione

MULTI version with advanced functions: leavening, slow cooking, thawing, etc.  
Versione MULTI con funzioni avanzate: lievitazione, lenta cottura, scongelamento etc.

Maximum achievable temp.  
MULTI versions with heat option -40°C / +75°C  
Temp. massima raggiungibile  
versioni MULTI con opzione caldo -40°C / +75°C



Stainless steel AISI 304. Technical compartment, external base in hot-dip galvanized metal sheet. External back in Aisi 304 stainless steel  
Acciaio inox AISI 304. Vano tecnico, fondo esterno in lamiera zincata a caldo. Schiena esterna in acciaio inox Aisi 304



Tropicalized unit  
Unità condensatrice tropicalizzata



Gas R452A  
Gas R452A



Steam humidifier (MULTI version)  
Umidificatore a vapore (versione MULTI)



Hot gas defrost. Forced-ventilation manual defrosting for REM versions  
Sbrinamento automatico a gas caldo.  
Sbrinamento manuale a ventilazione forzata per versioni REM



60 mm insulation thickness with environment-friendly high-density polyurethane  
Spessore isolamento 60 mm poliuretano ecologico alta densità



Remote version (REM) with thermostatic valve included, without condensing unit  
Versione remota (REM) con valvola termostatica inclusa, senza unità remota



High efficiency fans. Evaporator treated with anti-corrosion paint  
Ventilatori ad alta efficienza. Evaporatore trattato con vernice anti-corrosione

## Description

### Descrizione

The professional Tray range is designed with particular attention to energy saving and is developed to offer a single product to perform various functions: not only chilling and freezing, but also fish sanitization, leavening, slow cooking, ice-cream hardening and much more.

Gli abbattitori Professional Tray sono progettati con un'attenzione particolare al risparmio energetico e sono sviluppati in modo che un unico prodotto sia in grado di svolgere diverse funzioni: non solo abbattimento e surgelazione ma anche sanificazione del pesce, fermalievitazione, lenta cottura, indurimento gelato e molto altro.

## Control panel

### Pannello di controllo

HACCP alarm log

Registro allarmi HACCP

Quick blast chilling from +90°C to +3°C  
by time or by core probe

Abbattimento rapido da +90°C a +3°C  
con sonda al cuore o a tempo

Quick freezing from +90°C to -18°C  
by time or by core probe

Surgelazione rapida da +90°C a -18°C  
con sonda al cuore o a tempo

Automatic storage phase at the end of the cycle  
Fase automatica di conservazione a fine ciclo

Choice between HARD and SOFT cycles  
in chilling and freezing mode

Scelta tra cicli HARD e SOFT in abbattimento  
e in surgelazione

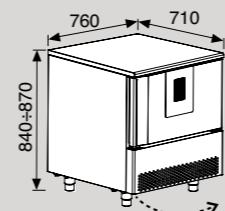
RS485 serial port for connection to supervision  
systems

Porta seriale RS485 per collegamento a sistemi  
di supervisione



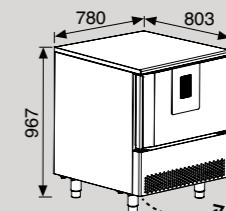
## Model range

### Gamma modelli



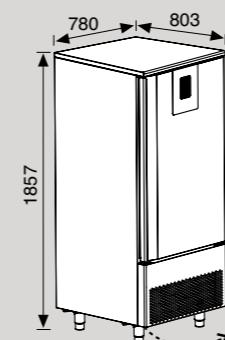
#### PROFESSIONAL TRAY 05 COMPACT

GN 1/1 / EN 60x40  
Chilling/Abbattimento: 26kg  
Freezing/Surgelazione: 19kg  
Gas: R452A



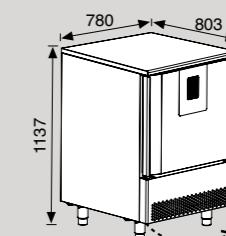
#### PROFESSIONAL TRAY 05

GN 1/1 / EN 60x40  
Chilling/Abbattimento: 27kg  
Freezing/Surgelazione: 20kg  
Gas: R452A



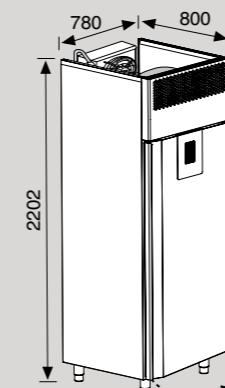
#### PROFESSIONAL TRAY 15

GN 1/1 / EN 60x40  
Chilling/Abbattimento: 67Kg  
Freezing/Surgelazione: 55Kg  
Gas: R452A



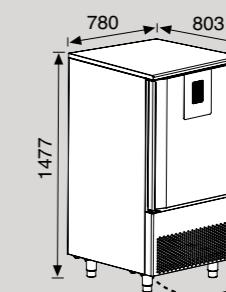
#### PROFESSIONAL TRAY 07

GN 1/1 / EN 60x40  
Chilling/Abbattimento: 32Kg  
Freezing/Surgelazione: 23Kg  
Gas: R452A



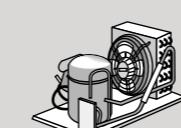
#### PROFESSIONAL TRAY 20

GN 1/1 / EN 60x40  
Chilling/Abbattimento: 83Kg  
Freezing/Surgelazione: 65Kg  
Gas: R452A



#### PROFESSIONAL TRAY 10

GN 1/1 / EN 60x40  
Chilling/Abbattimento: 50Kg  
Freezing/Surgelazione: 39Kg  
Gas: R452A



Remote version (REM) without refrigerating unit is also available for all models.

The remote unit is available on demand.

Modelli disponibili anche nella versione remota (REM) non provvisti di unità refrigerante.

Unità remota disponibile su richiesta.

## Standard cycles

### Cicli base

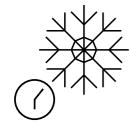


Pre-cooling.

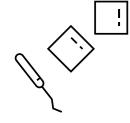
*Pre-raffreddamento.*



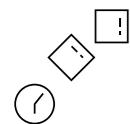
Hard/soft chilling by temperature with core probe and automatic storage (from +90°C to +3°C).  
*Abattimento hard/soft a temperatura con sonda al cuore e conservazione automatica (da +90°C a +3°C).*



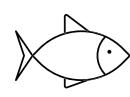
Hard/soft chilling by time and automatic storage (from +90°C to +3°C).  
*Abattimento hard/soft a tempo e conservazione (da +90°C a +3°C).*



Hard/soft freezing by temperature with core probe and automatic storage (from +90°C to -18°C).  
*Surgelazione hard/soft a temperatura con sonda al cuore e conservazione automatica (da +90°C a -18°C).*



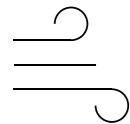
Hard/Soft freezing by time and automatic storage (from +90°C to -18°C).  
*Surgelazione hard/soft a tempo e conservazione (da +90°C a -18°C).*



Fish sanitization: process of freezing previously untreated fresh fish, keeping it at low temperature for a certain period of time in order to kill all potentially dangerous parasites for consumers' health (e.g. Anisakis).  
*Sanificazione pesce: congelamento del pesce fresco non precedentemente trattato e relativo mantenimento per un tempo stabilito al fine di eliminare eventuali parassiti quali l'Anisakis, potenzialmente pericolosi per il consumatore.*



Ice-cream: timed freezing cycle for ice cream hardening.  
*Gelato: ciclo di surgelazione a tempo per indurimento gelato.*



Internal chamber drying: forced ventilation cycle that can be activated with closed door.  
*Asciugatura camera interna: ciclo di ventilazione forzata attivabile con porta chiusa.*



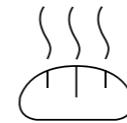
Chocolate: safe and delicate chocolate cooling avoiding the crystallization of sugars or fat on the surface.  
*Cioccolato: raffreddamento del cioccolato in tutta sicurezza evitando la cristallizzazione degli zuccheri o dei grassi in superficie.*

## Multifunction version cycles (optional)

### Cicli versione multifunzione (optional)

Water supply needed for the multifunction version

*La versione multifunzione necessita del collegamento alla rete idrica*



Slow cooking: gently cooks products at controlled temperature and, if needed, with steam.

This process enhances the flavor of foods and guarantees exceptional tenderness.

*Lenta cottura: cuoce delicatamente gli alimenti a temperatura controllata con apporto di vapore se necessario. Questo processo esalta il sapore dei cibi e garantisce un'eccezionale tenerezza.*

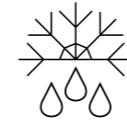


Leavening: creation of the ideal climate for rising by controlling temperature and humidity (water supply needed).

A specific program for sweet or savory bakery product proofing, which occurs naturally with an homogeneous result.

*Lievitazione: specifico programma per la lievitazione di prodotti da forno controllando temperatura e umidità (necessario collegamento rete idrica).*

*La lievitazione di prodotti, dolci o salati, avviene in modo naturale con un risultato omogeneo.*



Thawing: food defrost, bringing it back to 3°C in total safety in the shortest possible time while keeping taste, quality and organoleptic properties of products (also available as single optional).

*Scongelamento: scongela gli alimenti riportandoli in totale sicurezza alla temperatura di 3°C nel più breve tempo possibile mantenendo intatto il gusto, la qualità e le proprietà organolettiche dei prodotti (disponibile anche come singolo optional).*

## Standard equipment (70 mm pitch)

### Dotazioni standard (passo 70 mm)

**PROFESSIONAL TRAY 05  
COMPACT**

→ Nr 5 pairs of stainless steel slideways  
(for GN 1/1 and EN 60×40 trays)  
*Nr 5 coppie di guide in acciaio inox*  
*(per teglie GN1/1 e EN60×40)*

**PROFESSIONAL TRAY 05**

→ Nr 5 pairs of stainless steel slideways  
(for GN 1/1 and EN 60×40 trays)  
*Nr 5 coppie di guide in acciaio inox*  
*(per teglie GN1/1 e EN60×40)*

**PROFESSIONAL TRAY 07**

→ Nr 7 pairs of stainless steel slideways  
(for GN 1/1 and EN 60×40 trays)  
*Nr 7 coppie di guide in acciaio inox*  
*(per teglie GN1/1 e EN60×40)*

**PROFESSIONAL TRAY 10**

→ Nr 10 pairs of stainless steel slideways  
(for GN 1/1 and EN 60×40 trays)  
*Nr 10 coppie di guide in acciaio inox*  
*(per teglie GN1/1 e EN60×40)*

**PROFESSIONAL TRAY 15**

→ Nr 15 pairs of stainless steel slideways  
(for GN 1/1 and EN 60×40 trays)  
*Nr 15 coppie di guide in acciaio inox*  
*(per teglie GN1/1 e EN60×40)*

**PROFESSIONAL TRAY 20**

→ Nr 20 pairs of stainless steel slideways  
(for GN 1/1 and EN 60×40 trays)  
*Nr 20 coppie di guide in acciaio inox*  
*(per teglie GN1/1 e EN60×40)*

Baking pans and wire-shelves not included  
*Teglie e griglie non incluse*



**Professional Tray 10**  
**Professional Tray 10**

Internal/external Aisi 304  
stainless steel.  
Capacity 10 trays, the most  
versatile in the kitchen.

*Interno/esterno acciaio inox  
Aisi 304. Capacità 10 teglie,  
il più versatile in cucina.*

## Maximum capacity (35 mm pitch)

Capacità massima (passo 35 mm)

### PROFESSIONAL TRAY 05 COMPACT



### PROFESSIONAL TRAY 05



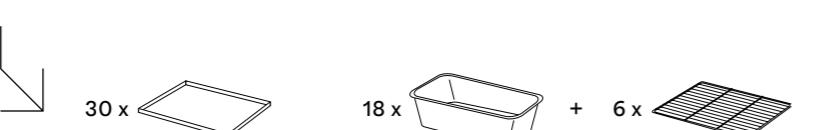
### PROFESSIONAL TRAY 07



### PROFESSIONAL TRAY 10



### PROFESSIONAL TRAY 15



### PROFESSIONAL TRAY 20



Tray or baking pan GN 1/1 - EN 60x40  
Vassoio o teglia GN 1/1 - EN 60x40

5L ice-cream container (360x165xh120 mm)  
Vaschetta inox gelato 5L (360x165xh120 mm)

Wire-shelf GN 1/1 - EN 60x40  
Griglia GN 1/1 - EN 60x40



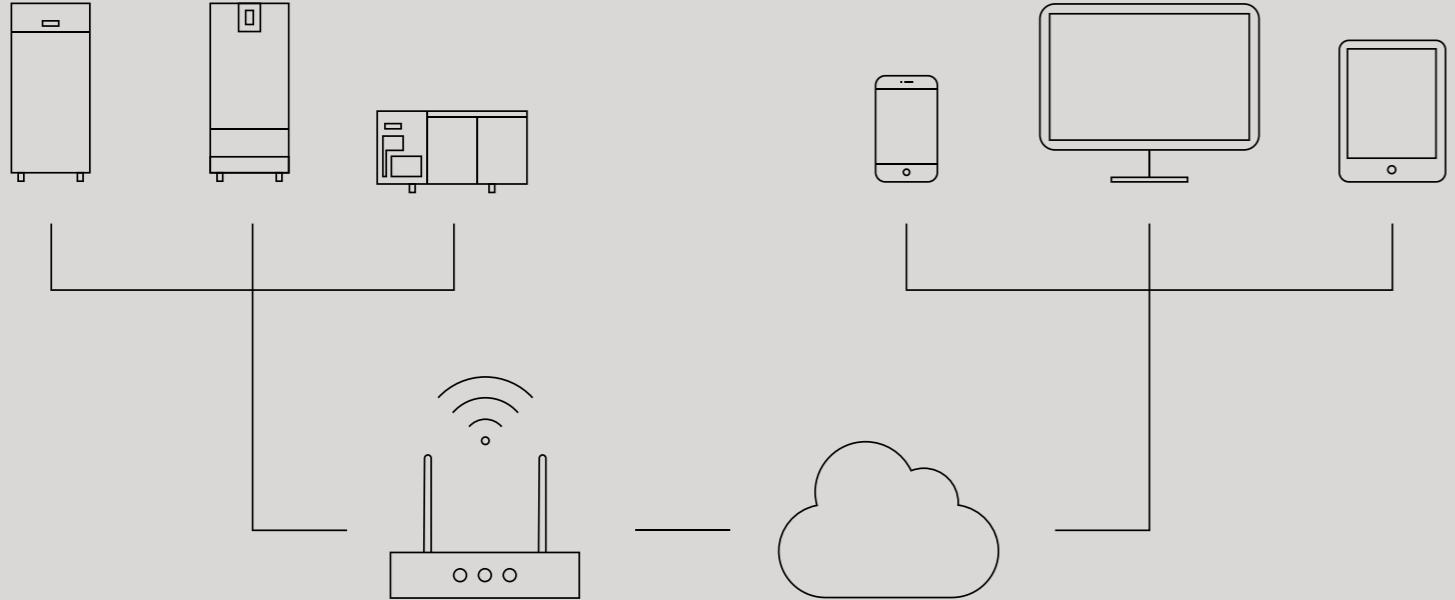
**Professional Tray 20**  
**Professional Tray 20**

Internal/external Aisi 304  
stainless steel.  
Technical compartment and  
refrigerating unit placed on top.

*Interno/esterno acciaio inox  
Aisi 304.  
Unità refrigerante posizionata  
in alto.*

# Remote connection system via wi-fi

## Sistema di connessione remota tramite wi-fi



### Advantages

#### Vantaggi



It is possible to control appliance operation at any time by visualizing its parameters.

*In ogni momento è possibile controllare il buon funzionamento degli apparecchi visualizzandone i parametri.*



Real-time warning for any anomaly.

*Avviso in tempo reale di eventuali anomalie.*



HACCP management and control.

*Gestione e controllo registro HACCP.*



Easy remote management of service and maintenance operations.

*Facile gestione delle operazioni di service e manutenzione da remoto.*

### THE ADVANTAGE TO HAVING YOUR EQUIPMENT UNDER CONTROL ALL THE TIME

### IL VANTAGGIO DI AVERE SOTTO CONTROLLO LA TUA ATTREZZATURA IN OGNI MOMENTO

Everlasting products are equipped with an efficient remote monitoring system that allows you to have all your equipment situation under control anytime. Thanks to a simple wireless Internet connection, the control unit connects to the Cloud platform allowing the remote management of the appliances from different mobile devices through a special dedicated App. The App can be downloaded on tablet or smartphone.

In addition to ensuring a ready-for-use, easily accessible solution with intuitive interfaces, this system offers the possibility to connect different appliances in the kitchen (Blast Chiller - Professional Storage Cabinet - Retarder proofer, etc.), allowing for coordinated and functional management.

*I prodotti Everlasting sono dotati di un efficiente sistema di monitoraggio da remoto che permette di avere sotto controllo la tua attrezzatura in ogni momento. Grazie ad una semplice connessione wi-fi, infatti, la centralina si connette alla piattaforma Cloud consentendo la gestione remota delle macchine da diversi dispositivi mobili tramite una speciale App dedicata, scaricabile su tablet o smartphone.*

*Questo sistema, oltre a garantire una soluzione "pronta all'uso", facilmente accessibile e con interfacce intuitive, offre la possibilità di connettere tra loro diverse macchine presenti in cucina (Abbatitore - Armadio Conservatore Professional - Fermalievita etc) permettendone una gestione coordinata a funzionale.*

# Green

High energy-saving solutions.

*Soluzioni ad elevato risparmio energetico.*



Use of Gas R452 and R290 free of CFC and HCFC.

*Utilizzo di gas R452 ed R290 privo di CFC e HCFC.*



The high thickness of ecological high density polyurethane insulation makes our products highly efficient in terms of cold retention.

No heat loss.

*L'elevato spessore di isolamento a poliuretano ecologico ad alta densità rende i nostri prodotti altamente efficienti. Elevata tenuta del freddo senza dispersione termica.*



Most of our products are available in Green version, with Gas R290 Propane. Propane is a high efficiency natural gas, highly valuable in terms of performance and energy consumption, and totally harmless for the environment.

*La maggior parte dei nostri prodotti è disponibile anche nella versione Green a Gas Propano. Il Gas Propano R290 è un gas naturale ad elevata efficienza, vantaggioso in termini di prestazioni e consumi, oltre che innocuo per il pianeta.*



Use of low-emissions / low-impact components.

*Utilizzo di componenti a basso impatto energetico.*



Each one of our products (no sample test) is tested in our plant after production, in order to achieve the perfect fulfillment of technical requirements.

*Ogni prodotto prima di essere spedito viene sottoposto a rigorosi test tecnico-funzionali (no test a campione).*



We use high quality and efficient materials and components, sourced from selected suppliers.

*Utilizziamo materiali e componenti di alta qualità ed elevata efficienza che acquistiamo da fornitori selezionati.*

We keep up with innovation by combining high performances, sustainability and energy saving solutions.

*Innovazione per noi significa saper coniugare al meglio all'interno di un prodotto elevate prestazioni, sostenibilità e massimo risparmio energetico.*



**Everlasting s.r.l.**

Strada Nazionale Cisa km. 161  
46029 Suzzara, Mantova – Italy  
T +39 0376 521 800  
[everlasting@everlasting.it](mailto:everlasting@everlasting.it)  
[everlasting.it](http://everlasting.it)

